

51

Int. Cl.:

A 23 I, 1/10

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

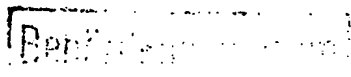
DEUTSCHES PATENTAMT



52

Deutsche Kl.:

53 k, 2/01



10

11

21

22

43

Offenlegungsschrift 2 308 412

Aktenzeichen: P 23 08 412.0

Anmeldetag: 21. Februar 1973

Offenlegungstag: 29. August 1974

Ausstellungspriorität: —

30

Unionspriorität

32

Datum: —

33

Land: —

31

Aktenzeichen: —

54

Bezeichnung: Verfahren zur Herstellung und Aufbewahrung einer Paniermasse über einen längeren Zeitraum

61

Zusatz zu: —

62

Ausscheidung aus: —

71

Anmelder: Fricpe, Helmut, 4902 Bad Salzuflen

Vertreter gem. §16 PatG: —

72

Als Erfinder benannt: Erfinder ist der Anmelder

DT 2308412

Helmut Fricke, 4902 Bad Salzuflen, Ulmenstr. 15

Verfahren zur Herstellung und Aufbewahrung einer Panier-
masse über einen längeren Zeitraum

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung und
Aufbewahrung einer Paniermasse über einen längeren Zeit-
raum zur Verwendung bei Fleisch, wie Kotletts bzw. Schnit-
zel, Fisch od.dgl.

Es ist seit langem bekannt, Bratstücke in geschlagenem
Ei, Mehl oder geriebener Semmel umzuwenden, wodurch die
Krustenbildung gefördert wird. Man spricht hier vom sog.
Panieren. Im einschlägigen Handel wird Paniermehl, abge-
packt in kleinen Mengen, zum Kauf angeboten.

Beim Panieren von Bratstücken aus Fleisch oder Fisch
wird ein Arbeitsaufwand erforderlich, der in keinem Ver-
hältnis zum Erzielten steht. Vor dem Panieren muß dem
Paniermehl ein Zusatz von Gewürzen (Pfeffer und Salz)
zugefügt werden. Das erforderliche Paniermehl als solches

409335/0475

wird auf einen flachen Teller od.dgl. ausgebreitet. Auf einem zweiten Teller od.dgl. befindet sich das geschlagene Ei. Die Menge an Paniermehl und geschlagenen Eiern richtet sich nach der Anzahl der Bratstücke aus Fleisch oder Fisch. Nach dem Wälzen der zu bratenden Stücke wie vorbenannt in der geschlagenen Eiermasse wird das zu bratende Fleisch- oder Fischstück in das Paniermehl gelegt und umgewendet. Das Bratstück weist nunmehr eine Kruste auf, welche das Bratstück umschließt. Infolge der Krustenbildung bleibt der Saft in dem Fleisch- od. Fischstück erhalten.

Wie schon vorerwähnt ist ein Panieren mit dem bekannten Paniermehl in Verbindung mit geschlagenen Eiern nicht die ideale Lösung. Hinzu kommt noch, daß die Hausfrau Paniermehl eingekauft, aber die erforderlichen Zutaten wie Eier und Gewürze vergessen hat.

Hier nun eine Abhilfe zu schaffen hat der Erfinder sich zur Aufgabe gestellt. Nach dem erfindungsgemäßen Verfahren wird die gestellte Aufgabe dadurch gelöst, daß in eine Gewichtsmenge von feinzermahlenem Weißbrot od.dgl. ein Zusatz von Haft- und Geschmacksmitteln in Form von Frischeiern, Eipulver, Gewürzen od.dgl., deren Menge vorbestimmt ist, hineingeknetet wird, so daß das feingemahlene Gut und der Zusatz eine homogene Verbindung erfahren,

409835/0475

-5-

sodann die sich ergebende Paniermasse in halbflüssigem bzw. breiigem Zustand in Kunststoffbehälter oder -beutel abgepackt wird, wobei der mit Paniermasse gefüllte Behälter oder Beutel völlig vakuumiert, anschließend mit ca. 30 bis 80 % reinem entkeimtem Stickstoff, reinem Sauerstoff oder einem anderen Lebensmittelzulässigen Gas od.dgl. begast und luftdicht verschweißt oder die Paniermasse getrocknet und zermahlen in luftdichte Kunststoffbehälter oder Beutel abgepackt wird.

Die nachstehende Beschreibung dient der Erläuterung des erfindungsgemäßen Verfahrens. Nach diesem Verfahren wird in eine Gewichtsmenge von feinzermahlenem Weißbrot ein Zusatz von Haft- und Geschmacksmitteln eingebracht. Das feingemahlene Brot und die Zusatzmittel werden in einem Mischgerät derart vermengt, daß das geriebene oder gemahlene Weißbrot od.dgl. mit den Haft- und Geschmacksmitteln eine homogene Verbindung erfährt. Der Zusatz kann aus Frischeiern, Eipulver und Gewürzen bestehen, wobei die Gewichtsmenge dieser Mittel vorbestimmt ist.

Die sich nach dem Mischvorgang ergebende Masse wird anschließend in halbflüssigem oder breiigem Zustand in entsprechende Kunststoffbehälter oder -beutel abgefüllt.

Der Behälter oder Beutel wird vorher völlig vakuumiert und anschließend mit ca. 30 bis 80 % reinem entkeimtem Stickstoff, reinem Sauerstoff bzw. einem anderen Lebensmittelunschädlichem Gas od.dgl. begast. Anschließend wird der so gefüllte Behälter luftdicht verschweißt.

Es besteht desweiteren die Möglichkeit, die Paniermasse in entsprechenden Vorrichtungen wie Trockenkammern od.dgl. zu trocknen und diese getrocknete Paniermasse dann zu zermahlen. Das zermahlende Gut, sprich Paniermasse, wird anschließend in luftdichte Beutel abgepackt und gelangt so in den Handel.

Die Paniermasse, hergestellt nach dem erfindungsgemäßen Verfahren, erfordert keine großen Vorbereitungen und Hilfsmittel. Die Bratstücke aus Fleisch, Fisch od.dgl. werden zum Panieren lediglich angefeuchtet und dann in der Paniermasse gewälzt. Für das Panieren werden keine weiteren Zusätze erforderlich. Durch die erfindungsgemäße Paniermasse wird der Hausfrau oder den entsprechenden Gewerbebetrieben wie Kantinen, Großküchen od.dgl. das Panieren von Bratstücken aus Fleisch, Fisch od.dgl. sehr erleichtert, da der umständliche Arbeits-

gang der Panierung jetzt wesentlich vereinfacht ist.
So entfällt z.B. das Beimengen von Gewürzen. Auch
wird nur eine Wälzung der Bratstücke erforderlich.

Alles in allem darf der Erfinder für sich in Anspruch
nehmen, eine Paniermasse offenbart zu haben, die der
Pnierung völlig neue Aspekte verleiht.

409835/0475

Patentanspruch

Verfahren zur Herstellung und Aufbewahrung einer Paniermasse über einen längeren Zeitraum zur Verwendung bei Fleisch, wie Kotletts bzw. Schnitzel, Fisch od.dgl. d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t, daß in eine Gewichtsmenge von feinzermahlenem Weißbrot od.dgl. ein Zusatz von Haft- und Geschmacksmitteln in Form von Frischeiern, Eipulver, Gewürzen od.dgl., deren Menge vorbestimmt ist, hineingeknetet wird, so daß das feingemahlene Gut und der Zusatz eine homogene Verbindung erfahren, sodann die sich ergebende Paniermasse in halbflüssigem bzw. breiigem Zustand in Kunststoffbehälter oder -beutel abgepackt wird, wobei der mit Paniermasse gefüllte Behälter oder Beutel völlig vakuumiert, anschließend mit ca. 30 bis 80 % reinem entkeimtem Stickstoff, reinem Sauerstoff oder einem anderen Lebensmittelzulässigen Gas od.dgl. begast und luftdicht verschweißt oder die Paniermasse getrocknet und zermahlen in luftdichte Kunststoffbehälter oder Beutel abgepackt wird.

409835/0475

